

## ABSTRAK

Kebutuhan dasar setiap umat manusia adalah makanan, tanpa makanan manusia tidak dapat bertahan hidup. Untuk memperoleh makanan, setiap orang membutuhkan pengeluaran yang berbeda-beda tergantung setiap kebutuhan makanan, porsi dan harga masing-masing. Sebagai kebutuhan makan sehari-hari masyarakat, pilihan masakan lokal menjadi hal yang terpenting karena masyarakat sudah terbiasa dengan makanan-makanan lokal.

Ketogenik adalah sebutan untuk masyarakat yang mengkonsumsi makanan-makanan tinggi lemak dan rendah karbohidrat dengan persentase 70-80% lemak, 5-10% karbohidrat dan sisanya adalah protein. Ketogenik ditujukan bagi masyarakat yang ingin diet atau menurunkan kadar glukosa dalam tubuh. Bagi masyarakat berpenyakit diabetes, diet keto merupakan jenis diet yang sangat tepat, bahkan untuk masyarakat yang sakit diabetes dengan level yang sudah tinggi, kadar karbohidrat yang dikonsumsi bisa mencapai 0% dengan persentase 70-90% lemak, dan sisanya adalah protein.

Penelitian ini ditujukan untuk melihat kelayakan pendirian usaha *catering* harian ketogenik masakan Jawa Timur di Tenggilis Surabaya dengan menggunakan tema ketogenik. Alasan menggunakan tema ketogenik adalah dengan mengkonsumsi makanan-makanan yang tinggi lemak, maka rasa lapar akan sangat berkurang karena makanan yang mengandung tinggi lemak akan dicerna lebih lambat sehingga perut akan terasa masih kenyang untuk waktu yang lebih lama.

Dalam melakukan studi kelayakan ini, akan dibahas mengenai 4 aspek yaitu: aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek keuangan, beserta strategi-strategi perusahaan dalam persaingan bisnis. Studi kelayakan ini akan dihitung selama 5 tahun proyeksi perencanaan dari 2017 hingga 2021. Aspek pasar akan membahas tentang minat masyarakat terhadap *catering* harian Jawa Timur ketogenik, untuk memperoleh persentase pasar potensial, persentase pesaing, pangsa pasar dan rencana produksi untuk dapat dihitung nilai pasar potensial, pasar potensial efektif dan permintaan efektif. Pada aspek pasar juga akan dibahas mengenai strategi-strategi perusahaan dalam persaingan bisnis. Pada aspek teknis akan dibahas tentang lokasi proyek, *layout* perusahaan dan *layout* area produksi, pengadaan bahan baku dan permesinan, dan proses produksi. Pada aspek manajemen akan dibahas tentang struktur organisasi dan *job description*, bentuk badan usaha, dan perizinan usaha. Pada aspek keuangan akan dibahas tentang perhitungan *Cost of Good Sold* (COGS), harga pokok produk (HPP), laporan laba-rugi, neraca, aliran kas, *Net Present Value* (NPV), *Interest Rate of Return* (IRR), *Discounted Payback Period* (DPP), *Break Even Point* (BEP) dan analisis-*analisis* sensitivitasnya.

Setelah dilakukan pengolahan data dan analisis hasil, dari hasil penyebaran kuesioner diperoleh hasil yang positif untuk *catering* harian ini, pada aspek pasar diperoleh tingkat permintaan efektif per tahun sebanyak 6.759 jiwa, dan dengan estimasi 1 bulan terdapat 25 hari kerja dan setahun sebanyak 300 hari kerja, maka besar permintaan per hari adalah sebanyak 23 jiwa, sehingga dapat dibilang usaha ini layak pada aspek pasar. Pada aspek teknis diperoleh lokasi perusahaan berada di jalan Tenggilis Timur dalam. Pada aspek manajemen, perusahaan termasuk dalam kategori perusahaan perseorangan dengan modal 100% dari pemilik. Pada aspek keuangan diperoleh laba bersih dari Rp 5.322.070,- di tahun 2017 dan terus meningkat hingga tahun 2021 sebesar Rp 6.729.247,-. Pada perhitungan NPV diperoleh nilai sebesar Rp 12.953.118,- yang bernilai menunjukkan nilai positif sehingga disebut layak, pada perhitungan IRR diperoleh nilai 16,13% dan bernilai lebih besar dari MARR yang bernilai 7,7% sehingga disebut layak, pada perhitungan DPP bernilai 4,66 tahun yang bernilai lebih cepat dari proyeksi permintaan sehingga disebut layak. Sehingga pendirian usaha *catering* harian ini dapat dikatakan layak untuk untuk didirikan.

**Kata kunci:** *Catering, Makanan, Studi kelayakan*